

**Smoke-permeable polyamide-based food casing**

Patent Number: US2004142127  
Publication date: 2004-07-22  
Inventor(s): DELIUS ULRICH [DE]; SCHMIDT MICHAEL [DE]  
Applicant(s):  
Requested Patent: WO02094023  
Application Number: US20030477616 20031114  
Priority Number(s): DE20011025207 20010518; WO2002EP05128 20020510  
IPC Classification: A22C13/00  
EC Classification: A22C13/00D  
Equivalents: DE10125207, EP1424904 (WO02094023), A3, JP2004527260T, PL363948

---

**Abstract**

---

The invention relates to a smoke-permeable, seamless, tubular, polyamide-based food casing, comprising a mixture consisting of an aliphatic polyamide and/or an aliphatic copolyamide, an aliphatic and/or partially aromatic polyamide and/or an aliphatic and/or partially aromatic copolyamide, which is modified with glycol or polyglycol, and a bubbling agent. The casing contains bubbles or vacuoles which distinctively improve smoke permeability. Said casing is particularly suitable as artificial casing for smoked sausages.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - I2

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
28. November 2002 (28.11.2002)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
**WO 02/094023 A2**

(51) Internationale Patentklassifikation: **A22C 13/00**

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP02/05128

(22) Internationales Anmeldedatum:  
10. Mai 2002 (10.05.2002)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:  
101 25 207.2 18. Mai 2001 (18.05.2001) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von  
US): **KALLE GMBH & CO. KG** [DE/DE]; Rheingaus-  
trasse 190-196, 65203 Wiesbaden (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (*national*): AE, AG, AL, AM, AT,  
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR,  
CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE,  
GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR,  
KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK,  
MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU,  
SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,  
US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (*regional*): ARIPO-Patent (GH,  
GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW),  
eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ,  
TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK,  
ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR),  
OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,  
ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (*nur für US*): **DELIUS, Ulrich**  
[DE/DE]; Geisenheimer Strasse 88, 60529 Frankfurt (DE).  
**SCHMIDT, Michael** [DE/DE]; Vollradser Allee 5, 65375  
Oestrich-Winkel (DE).

Veröffentlicht:

— ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu  
veröffentlichen nach Erhalt des Berichts

(74) Anwälte: **PLATE, Jürgen** usw.; Patentanwaltskanzlei  
Zounek, Rheingaustrasse 190-196, 65203 Wiesbaden  
(DE).

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen  
Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on  
Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe  
der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: SMOKE-PERMEABLE POLYAMIDE-BASED FOOD CASING

(54) Bezeichnung: RAUCHDURCHLÄSSIGE NAHRUNGSMITTELHÜLLE AUF POLYAMIDBASIS

(57) Abstract: The invention relates to a smoke-permeable, seamless, tubular, polyamide-based food casing, comprising a mixture consisting of an aliphatic polyamide and/or an aliphatic copolyamide, an aliphatic and/or partially aromatic polyamide and/or an aliphatic and/or partially aromatic copolyamide, which is modified with glycol or polyglycol, and a bubbling agent. The casing contains bubbles or vacuoles which distinctively improve smoke permeability. Said casing is particularly suitable as artificial casing for smoked sausages.

(57) Zusammenfassung: Gegenstand der Erfindung ist eine rauchdurchlässige, nahtlose, schlauchförmige Nahrungsmittelhülle auf Polyamidbasis, die ein Gemisch aus einem aliphatischen Polyamid und/oder einem aliphatischen Copolyamid, einem aliphatischen und/oder teilaromatischen Polyamid oder einem aliphatischen und/oder teilaromatischen Copolyamid, das jeweils modifiziert ist mit Glykol oder Polyglykol, und einem Blasenbildner umfasst. Die Hülle enthält Blasen oder Vakuolen, die die Rauchdurchlässigkeit deutlich verbessern. Sie ist damit besonderes geeignet als künstliche Wursthülle für geräucherte Wurstsorten.

WO 02/094023 A2